

# SNI

SNI 01-3920-1995

Standar Nasional Indonesia



## Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup .....	1
2 Definisi .....	1
3 Istilah .....	1
4 Klasifikasi .....	4
5 Syarat mutu .....	2
6 Cara pengambilan contoh .....	3
7 Cara uji .....	3
8 Syarat penandaan .....	4
9 Cara pengemasan .....	4
10 Rekomendasi .....	4



## **Jagung**

### **1 Ruang lingkup**

Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, pengemasan dan rekomendasi.

### **2 Definisi**

Jagung adalah jagung pipilan hasil tanaman jagung (*Zeamays L*) berupa biji kering yang telah dilepaskan dan dibersihkan dari tongkolnya.

Bentuk butiran biji jagung dapat digolongkan menjadi 2 golongan yaitu jagung mutiara dan jagung gigi kuda.

### **3 Istilah**

3.1 Jagung kuning adalah jagung yang terdiri sekurang-kurangnya 90% berwarna kuning dan sebanyak-banyaknya 10% jagung berwarna lain. Biji jagung merah dianggap sebagai jagung kuning, asal warna merah ini tidak disebabkan oleh penyakit dan hanya menutupi kurang dari 50% permukaan biji seluruhnya.

3.2 Jagung putih adalah jagung yang terdiri sekurang-kurangnya 90% biji berwarna putih dan sebanyak-banyaknya 10% jagung berwarna lain.

3.3 Jagungan campur adalah jagung yang terdiri dari campuran bermacam-macam jagung, tetapi tidak termasuk dalam butir 3.2 dan 3.3..

3.4 Kadar air adalah jumlah kandungan air dalam jagung yang dinyatakan dalam persentase berat basah.

3.5 Butir rusak adalah jagung, baik yang utuh maupun yang pecah yang mengalami kerusakan karena pengaruh panas, berkecambah, cuaca, cendawan, hama dan penyakit atau kerusakan-kerusakan fisik lainnya.

3.6 Butir warna lain adalah butir jagung yang berwarna lain dari warna aslinya, disebabkan oleh perbedaan varietas.

**3.7** Butir pecah adalah butir jagung yang pecah-pecah selama proses pengolahan perawatan yang mempunyai ukuran sama tau lebih kecil dari 0,6 bagian jagung yang utuh.

**3.8** Kotoran adalah benda-benda asing seperti butir tanah, batu-batu kecil , pasir dan sisa-sisa batang, tongkol jagung, klobot biji-bijian lain yang bukan jagung dan sebagainya.

**3.9** Kadar aflatoksin adalah racun hasil metabolisme cendawan *aspergilus flavus*. aflatoksin disini adalah jumlah semua jenis aflatoksin yang terkandung dalam biji-biji jagung.

#### **4 Klasifikasi**

Jagung digolongkan dalam 3 jenis mutu :

- a) Mutu I
- b) Mutu II
- c) Mutu III
- d) Mutu IV

#### **5 Syarat mutu**

##### **5.1 Syarat umum**

- a) bebas hama penyakit;
- b) bebas bau busuk, asam, atau bau asing lainnya;
- c) bebas dari bahan kimia seperti : insektisida dan fungisida;
- d) memiliki suhu normal.



## 5.2 Syarat khusus

**Tabel 1**  
**Spesifikasi persyaratan mutu**

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan umum			
			I	II	III	IV
1	Kadar air	(%)	maks. 14	maks. 14	maks. 15	maks. 17
2	Butir rusak	(%)	maks. 2	maks. 4	maks. 6	maks. 8
3	Butir warna lain	(%)	maks. 1	maks. 3	maks. 7	maks. 10
4	Butir pecah	(%)	maks. 1	maks. 2	maks. 3	maks. 5
5	Kotoran	(%)	maks. 1	maks. 1	maks. 2	maks. 2

## 6 Cara pengambilan contoh

6.1 Contoh diambil secara acak sebanyak akar pangkat dua dari jumlah karung, maksimum 30 karung dari tiap partai barang, kemudian dari tiap-tiap karung diambil contoh maksimum 500 gram. Contoh-contoh tersebut diaduk/dicampur sehingga merata, kemudian dibagi empat dan dua bagian diambil secara diagonal, cara ini dilakukan beberapa kali sampai mencapai contoh seberat 500 gram. Contoh ini disegel dan diberi label untuk dianalisa, berat contoh untuk analisa 100 gram.

6.2 Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang telah berpengalaman atau dilatih lebih dahulu, dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum dan mempunyai sertifikat yang dikeluarkan oleh badan yang berwenang.

## 7 Cara uji

7.1 Penentuan adanya hama dan penyakit, bau dilakukan dengan cara organoleptik kecuali adanya bahan kimia dengan menggunakan indera penglihatan dan penciuman serta dibantu dengan peralatan dan cara yang diperbolehkan.

7.2 Penentuan adanya butir rusak, butir warna lain, kotoran dan butir pecah dilakukan dengan cara manual dengan pinset dengan contoh uji 100 gram/sampel.



Persentase butir warna lain, butir rusak, dan kotoran ditetapkan berdasarkan berat masing-masing komponen dibandingkan dengan berat contoh analisa x 100 %.

7.3 Penentuan kadar air biji harus ditentukan dengan alat *moiture tester electronic* atau *air oven method* (ISO/R939 - 1969E atau AOAC 930.15).

7.4 Penentuan kadar aflatoksin adalah racun hasil metabolisme cendawan *aspergillus flavus*, aflatoksin disini adalah jumlah semua jenis aflatoksin yang telah terkandung dalam biji-biji jagung.

## 8 Syarat penandaan

Di bagian luar karung (kecuali dalam bentuk curah) ditulis dengan bahan yang aman yang tidak luntur dan jelas terbaca antara lain :

- a) Produce of Indonesia
- b) Daerah asal produksi
- c) Nama dan mutu barang
- d) Nama perusahaan/pengekspor
- e) Berat bruto
- f) Berat netto
- g) Nomor karung
- h) Tujuan.

## 9 Cara pengemasan

Pengemasan dengan karung harus mempunyai persyaratan bersih dan mulutnya dijahit, berat netto setiap karung maksimum 75 kg. dan tahan mengalami *handling* baik pada waktu pemuatan maupun pembongkaran.

## 10 Rekomendasi

**Tabel 2**  
**Spesifikasi persyaratan mutu**

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Kadar aflatoksin	ppm	Dicantumkan sesuai hasil analisa



**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)